**Panasonic**

**サーモスタット付き** **取扱説明書**

# オーブントースター（家庭用）

品番 **NT-T40**

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に「安全上のご注意」（2～4ページ）を必ずお読みください。

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

**保証書付き**

## 仕様

<table>
<tr><td colspan="2">電　源</td><td colspan="3">交流 100 V　50 ／ 60 Hz 共用</td></tr>
<tr><td colspan="2">消費電力</td><td colspan="3">1,000 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">自動温度調節器</td><td>サーモスタット</td><td rowspan="4">火力切換（約）</td><td>「強」　1,000 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">タイマー</td><td>15 分計</td><td>「中」　750 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">質　量（約）</td><td>2.6 kg</td><td>「弱」　500 W</td></tr>
<tr><td colspan="2">コード長さ</td><td>1.0 m</td><td>「パン温め」250 W</td></tr>
<tr><td rowspan="3">（約）</td><td>外　寸</td><td colspan="3">幅 33.0 cm　奥行 27.6 cm　高さ 23.7 cm</td></tr>
<tr><td>庫　内</td><td colspan="3">幅 26.0 cm　奥行 21.9 cm　高さ 10.0 cm</td></tr>
<tr><td>受け皿（内寸）</td><td colspan="3">幅 22.8 cm　奥行 20.3 cm　高さ　1.6 cm</td></tr>
</table>

●電源プラグを差し込んだだけでの消費電力は、０ W です。

## 便利メモ（おぼえのため、記入されると便利です）

| お買い上げ日 | 年　月　日 | 販売店名 | ☎（　）ー |
|---|---|---|---|


パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット

〒 673－1447　兵庫県加東市佐保 5 番地



© Panasonic Corporation 2009



BZ51-165

S0209Y0

# 1 安全上のご注意 （必ずお守りください）

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

| ⚠警告 | ⚠注意 |
|---|---|
| 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。 | 「傷害を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。 |

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

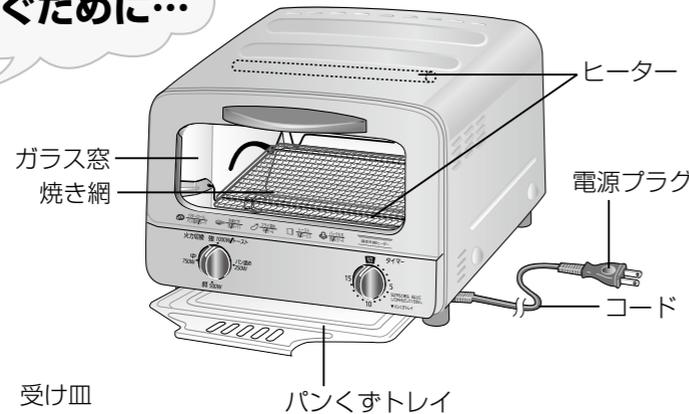
|  |  |
|---|---|
| してはいけない内容です。 | 実行しなければならない内容です。 |

## ⚠警告

火災、やけど感電などを防ぐために…

ヒーター
ガラス窓
焼き網
電源プラグ
コード
パンくずトレイ
受け皿

●油を入れて使わない。
（火災の原因）

●カーテンなど可燃物の近くで使わない。
（火災の原因）

### 電源プラグやコードは正しく扱う

●コードや電源プラグを傷つけない。
●コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
➡コード・電源プラグの修理は販売店にご相談を。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
（ほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良の原因）
●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因
※延長コードも、定格15Aのものを単独で使う。

### 事故をさけるために、次のことを守る

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。
（やけど・感電・けがの原因）
●本体を水につけたり、水をかけたりしない。
（ショート・感電の原因）
●絶対に分解・修理・改造は行わない。
（発火・けがの原因）
➡ 修理は販売店にご相談を。

### 異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●ヒーターが割れている。
●電源が切れずに、通電し続ける。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。



## ⚠注意

### 使用中や使用直後はやけどに注意！

●本体・ガラス窓・受け皿・焼き網・ヒーターなどの高温部に触れない。
➡ 受け皿の取り出しは、必ずミトンなどを使う。

●ご使用後のお手入れは冷えてから。

### 発火を防ぐために、次のことを守る

●調理中は本体から離れない。
※そばを離れるときは、必ず電源スイッチを切る。
※特にクッキーなどの燃えやすい物を調理するときは、絶対にそばを離れず、出来ぐあいを見ながら調理する。
●必要以上に加熱しない。
※焼き加減を見ながら時間を調節する。
※タイマーの時間は正しく合わせる。
●調理以外の目的で使わない。
●本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない。
（変形・変質・火災の原因）
●バターやジャムを塗ったパンを焼かない。
●缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。
（破裂や赤熱して、やけどやけがの原因）
●生の肉・魚やフライなどを直接焼いたり、フライなど脂の出るものを受け皿なしで加熱しない。
※アルミ箔を使っても脂が漏れることがあるので、必ず受け皿に載せる。
※肉・魚を焼く場合は、受け皿を使ってホイル焼きにする。（P.9）

●パンくずトレイをセットして使う。

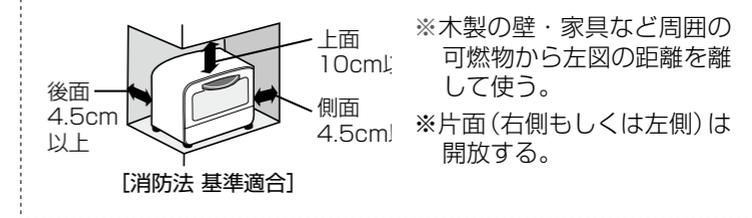


### 調理物が発煙・発火したときは扉を開けない

●調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマー（電源スイッチ）を切り電源プラグを抜く。（火災の原因）
※炎が消えるまで扉を開けない。
（空気が入ると炎が大きくなります。）
※水をかけない。（ガラスが割れます。）

### こんな場所で使わない！

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
•じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上。
（火災の原因）
●水のかかる所や火気の近く。（感電・漏電の原因）
●壁や家具の近く。（変形・変色の原因）

※木製の壁・家具など周囲の可燃物から左図の距離を離して使う。
※片面（右側もしくは左側）は開放する。

### 電源プラグは正しく扱う

●プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電・ショートによる発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（感電・漏電火災の原因）

### 使用後は必ずお手入れをする

（発煙・発火の原因）

**お願い**

●硫酸紙やクッキングシートは使わない。
※ケーキミックス用の紙製焼き型も使わない。
（発火の原因）

# 2 各部の名前と扱い方

※ご使用の前に、焼き網を固定している段ボール・バンドおよび扉のテープを外してください。

**本体**

**上ヒーター**（遠赤外線ヒーター）
- 遠赤外線は、赤外線の中で波長の長いもので、調理面に効率よく吸収される性質があります。

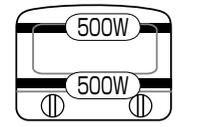
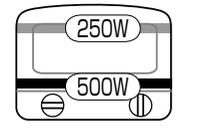
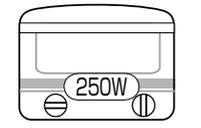
**取っ手**

**ガラス窓**

**扉**

**下ヒーター**

**焼き網**（着脱式 P.12）

**火力切換つまみ**（4 段階）

| 強（1000W） | 弱（500W） |
|---|---|
| 500W / 500W | 250W / 250W |
| 上下ヒーター強火 | 上下ヒーター弱火<br>●上下ヒーターともあまり赤くなりません。 |
| **中（750W）** | **パン温め（250W）** |
| 250W / 500W | 250W |
| 上ヒーター弱火<br>●上ヒーターはあまり赤くなりません。<br>下ヒーター強火 | 上ヒーター通電 OFF<br>下ヒーター弱火<br>●下ヒーターはあまり赤くなりません。 |

**タイマーつまみ**（電源スイッチ）

**電源プラグ**

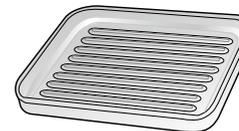
**コード**
- 束ねたままで使わない。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

**パンくずトレイ**（スライド式）
- 使うときは、奥まで確実に差し込む。
（正しくセットされていないと、調理の出来栄えが悪くなることがあります。）
- 外すときは、手前に引き出す。
（本体が冷えてから）

## お願い

- 調理中は扉を開けない。（焼き色に影響が出ます。）
- ガラス窓が熱くなっているときに水をかけない。（割れることがあります。）
- パンくずトレイは、こまめにお手入れし、汚れたままで使わない。**(P.12)**
（テーブルを焦がしたり、パンの下面の焼き色が薄くなります。）

## 付属品

**受け皿**（1 枚）

- 「フライ温め」などを上手に仕上げるため、凸形状になっています。
（調理物に模様が付く場合があります。）
- 受け皿は焼き網の上に載せる。
- アルミ箔を敷くと汚れにくくなります。
※ピザやフライなどの温めは、アルミ箔を指で押さえながら受け皿の凸形状に沿わせて敷くと、より上手に仕上がります。

## 部品の追加購入について

パナソニック製品取扱店でお求めください。
［税込・2009 年 2 月現在］

- **焼き網**…部品番号：ABA50-157
希望小売価格：525円（税抜き500円）
- **受け皿**…部品番号：ABK00-141
希望小売価格：735円（税抜き700円）

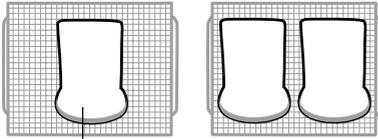
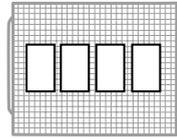
## ヒーターの通電について

- 調理中は、サーモスタットが働き、ヒーターが自動的に消えたりついたりします。
（ヒーターが消えていても故障ではありません。）

## お知らせ

- 初めてご使用になるときは、煙やにおいが出ますが、ご使用に伴い出なくなります。

# 3 使い方

## 1 電源プラグを差し込み 調理物を中央に均等に入れる

| パンの場合 | | もちの場合 | ピザの場合 |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| 山形パンは、山側を手前側に向けて載せる | |  (P.9) | 受け皿にアルミ箔を敷く |

## 2 火力切換つまみを合わせる

火力切換　強 1000W/トースト

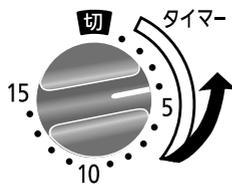
中 750W

パン温め 250W

弱 500W

- 「メニュー例と火力・調理時間の目安」(P.8、10～11)
- トーストは **中** 750W に合わさない。

※中(750W)は下ヒーターを強く設定しているため、表面と裏面の焼き色の差が大きくなり、うまく焼けません。

## 3 タイマーを合わせる

- 「5」以下のときは「6」以上に回して、戻す。

- 途中で切るときは「切」に戻す。

## 4 「チーン」と鳴ってタイマーが切れたら ミトンまたは鍋つかみなどで 調理物を取り出す

※タイマーは、切れたあともしばらく動く音がしますが故障ではありません。

**使用後は 電源プラグを抜く**

# 4 調理のポイント

## 火力・調理時間の目安／ワンポイント／メニュー

●予熱は必要ありません。●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、再び回して残り時間を合わせてください。
●メニューの目安時間は材料の温度・質・量・容器などで異なります。出来ぐあいを見ながら加減してください。

■脂が落ちて発火しないように、脂の出るものは必ず受け皿を使う。

| 火力切換 | メニュー | 1回量 | 受け皿 | 調理時間（分）《初回の目安》 | クッキングメモ ●受け皿にアルミ箔を敷くと汚れにくくなります。 |
|---|---|---|---|---|---|
| 強 | トースト | 2枚（6枚切り） | — | 2～2.5 | |
| 強 | ピザトースト | 1枚（6枚切り） | | 3～5 | 食パンにピザソース、適宜に切ったたまねぎ、ベーコン、ピーマン、ピザ用チーズを載せる。 |
| 強 | パックもち | 4個 | — | 3.5～4 | 1個約50gの場合<br>※もちを焼くときは・・・（P.9） |
| 強 | 焼きなす | 2本 | | 13～15 | 太さ4～5㎝の場合<br>※破裂防止のため、なすの表面に竹串などで穴を開ける。<br>※種類や大きさにより15分以上かかる場合は、出来ぐあいを見て、タイマーを再セットする。 |
| 強 | 手作りグラタン | 2皿 | | 10～14 | P.10 |
| 強 | 鮭のホイル焼き | 2包 | | 10～15 | アルミ箔にたまねぎ、鮭、しめじ、バターの順に載せて包む。 |
| 中 | 調理済みフライ | 4個 | | 3～6 | 1個約65gの場合<br>冷蔵のものは時間を長めにする。 |
| 中 | 調理済み冷凍フライ（唐揚げ・コロッケなど） | 8個 | | 6～9 | 1個約30gの場合<br>冷凍コロッケは割れることがあります。 |
| 中 | 冷蔵ピザ | 1枚 | | 4～6 | 直径約15㎝（約150g）の場合 |
| 弱 | 冷凍ピザ | 1枚 | | 9～11 | 直径約15㎝（約150g）の場合 |
| 弱 | はんぺんサンド | はんぺん1枚分 | | 6～8 | はんぺんの厚さ半分に切り込みを入れ、ハムとスライスチーズを挟んで焼く。出来上がり後4等分する。 |
| 弱 | 餃子カナッペ | 4個 | | 4～5 | 餃子の皮にちりめんじゃことピザ用チーズを載せる。 |
| パン温め | バターロール温め | 3個 | — | 5～7 | 1個約30gの場合<br>※ハンバーガーなど具の入った調理パンは、アルミ箔で包み 火力・弱 で出来ぐあいを見ながら焼く。 |
| パン温め | クロワッサン温め | 3個 | — | 6～7 | 1個約45gの場合 |



### 連続調理

●毎回、扉を開けて約2分庫内を冷まし、2回め以降はタイマーを短めに合わせる
※庫内を冷まさずに続けて調理すると、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。
（調理の途中で庫内の過熱を防ぐためにサーモスタットが働いて、しばらくヒーターが消えたままになるため）
※加熱不足となった場合は、タイマーで出来ぐあいを見ながら焼く。

### 冷凍パンを焼く

●表面に焼き色がついたら電源を切り、そのまま2～3分庫内に入れておく

### もちを焼く

●下ヒーターの位置 （網の中央）に合わせて均等に並べる

●種類・大きさ・量により調理時間を調整し、焼けぐあいを見ながら焼く
●もちや焼き網の表面の水分はふきんなどでふき取ってから焼く
※焼き網にくっつきやすくなります。
●表面に焼き色がついても内部がかたいときは、そのまま1～2分庫内に入れておく
●焼き上がったもちを庫内に置いたまま放置しない
※焼き網にくっつきやすくなります。

### 冷凍食品（市販品）を焼く

●「オーブントースター」用を使う
※サーモスタットが働き、パッケージに記載の調理時間より長くかかることがあります。

### 背の高いものを焼く

●途中でアルミ箔をかぶせる（焼き色がつきすぎるため）
※アルミ箔をヒーターに接触させない。
（アルミ箔が溶けてヒーター表面に付着し、故障の原因になります。）

### 肉・魚を焼く

●直接焼かずにホイル焼きにする
※脂が飛び散らないようにアルミ箔でしっかりと包み、アルミ箔を敷いた受け皿に載せて焼く。

## 手作り マカロニグラタン

1皿 370kcal

**材　料**（舟型2皿分）

- マカロニ ……… 20g（ゆでる）
- A ┌たまねぎ ……… ½個（薄切り）
- A └鶏肉 ……… 80g（2cm角に切る）
- バター ……… 20g
- 薄力粉 ……… 20g
- 牛乳 ……… 300ml
- 塩・こしょう ……… 各適量
- ピザ用チーズ ……… 50g

火力 強　10～14分

①バターでAをいため、薄力粉を加えて焦がさないようにいためる。
②牛乳を加え、ゆでたマカロニを入れて、塩・こしょうをし、とろみがつくまで煮る。
③バターを塗ったグラタン皿に入れ、ピザ用チーズを載せる。
④**受け皿に載せて** 火力・強 で表面に焦げ目がつく程度まで **10～14分**焼く。

## お手軽ピザ

1枚 538kcal

**材 料**（直径18㎝程度のもの1枚分）

- 冷蔵ピザ生地（直径18㎝） ……… 1枚
- 【具】トマト ……… 中¼個（1㎝の角切り）
- 【具】たまねぎ ……… 小¼個（薄切り）
- 【具】ピーマン ……… 小½個（輪切り）
- 【具】ベーコン ……… 1枚（1㎝幅に切る）
- 【具】ゆで卵 ……… ½個（輪切り）
- ピザソース ……… 大さじ3
- ピザ用チーズ ……… 50g

火力 中　10～15分

①アルミ箔を敷いた受け皿の上に、ピザ生地を載せる。
②ピザソースを生地全体に塗り、具を載せ、ピザ用チーズを散らし、火力・中 で **10～15分**焼く。

●厚めの生地（イーストで発酵させたものなど）を焼く場合は、時間を長めに合わせ、出来ぐあいを見ながら焼く。
●具はお好みで調整する。



## ブラウニー

角型1個分 1,408kcal

**材料**（15㎝×13.5㎝の角型1個分）

- 無塩バター … 60g（室温に戻しておく）
- 三温糖 ……… 60g
- 卵 ……… 中1½（室温に戻しておく）
- ブランデー ……… 大さじ1
- A ┌薄力粉 ……… 60g（合わせてふるっておく）
- A └純ココア ……… 30g（合わせてふるっておく）
- くるみ（刻む） ……… 40g

火力 弱　12～15分

①無塩バターと三温糖をボールに入れ、泡立て器などで白っぽくなるまでよく混ぜる。
②①に卵を少しずつ加えて混ぜ、ブランデーを加えて混ぜる。
③②にAを加えてへらでさっくりと混ぜ、くるみを加える。
④バターを塗った型に生地を流して**受け皿に載せて** 火力・弱 で **12～15分**焼く。

## スイートポテト

1個 155kcal

**材料**（長形10㎝の舟型アルミケース6個分）

- さつまいも ……… 皮付き約300g
- A バター・砂糖 ……… 各25g
- A 卵黄 ……… 2個分
- A 牛乳 ……… 40ml
- A ブランデー ……… 小さじ1
- A バニラエッセンス ……… 少々
- 卵黄〈ドリール用〉 ……… 1個分

火力 弱　12～15分

①さつまいもは皮をむき（正味200g）ゆでて温かいうちにつぶし、Aを加えてよく混ぜる。
②①の生地を型に分け入れ、表面にドリール用の卵黄を塗る。
③**受け皿に載せて** 火力・弱 で **12～15分**焼く。

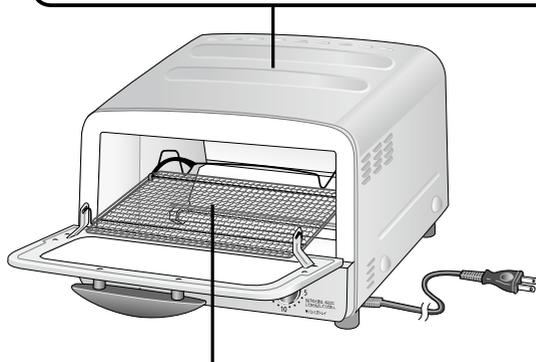
# 5 お手入れ

●電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

お願い

■ベンジン・シンナー・磨き粉・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。（表面を傷付けます。）
■お手入れ後、焼き網・パンくずトレイを確実にセットする。
■焼き網に無理な力を加えない。（破損の原因になります。）

**本体・庫内**

薄めた台所洗剤（中性）をふきんにしみ込ませてふき取る
※ヒーターに触れない。（ヒーターが割れる原因になります。）

**受け皿
パンくずトレイ**

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、よく乾かす

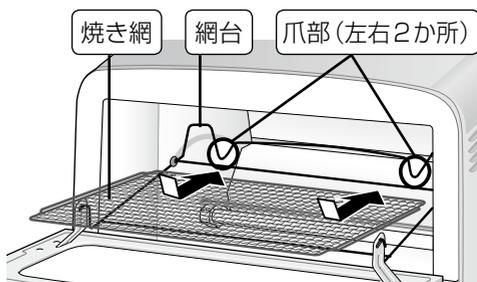
**焼き網**

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗い、よく乾かす。

取り外し方

●扉を開き、焼き網の手前を持ち上げて、手前に引く。
（網台は外れません。）

取り付け方

●扉を開き、焼き網の手前を持ち上げて、網台の爪部の下にくぐらせ、網台に載せる。

**愛情点検**　**長年ご使用のオーブントースターの点検を！**

**こんな症状はありませんか**

●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●ヒーターが割れている。
●タイマーが切れずに、通電し続ける。

▶

**ご使用中止**

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

# 6 保証とアフターサービス （よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

**転居や贈答品などでお困りの場合は…**

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

### ●保証書

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保管してください。

**保証期間：お買い上げ日から本体１年間**

### ●補修用性能部品の保有期間 5年

当社は、このオーブントースターの補修用性能部品を、製造打ち切り後５年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

### 修理を依頼されるとき

次の項目をご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

●タイマーを合わせても通電しない。
- 電源プラグが抜けていませんか。
- サーモスタットが働いていませんか。
　→約５分おいてから、再び確認してください。

**【ご連絡いただきたい内容】**
**製品名（オーブントースター）　品番（NT-T40）**
**お買い上げ日（　　　年　　月　　日）**
**故障の状況（できるだけ具体的に）**

## 修理に関するご相談

**パナソニック 修 理 ご 相 談 窓 口**

ナビダイヤル（全国共通番号）

**0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

## 使いかた・お買い物などのご相談

**パナソニック お客様ご相談センター**

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

**Help desk for foreign residents in Japan**
**Tokyo** (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30
(closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.jp/support

- **保証期間中は**：保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**：修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**：修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
  - 技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  - 部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

**ご相談窓口における個人情報のお取り扱い**

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。



※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

## パナソニック 修 理 ご 相 談 窓 口

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

### 北海道地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 札幌 | 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 | ☎(011)894-1251 |
| 旭川 | 旭川市2条通16丁目1166 | ☎(0166)22-3011 |
| 帯広 | 帯広市西20条北2丁目23-3 | ☎(0155)33-8477 |
| 函館 | 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） | ☎(0138)48-6631 |

### 東北地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 青森 | 青森市大字浜田字豊田364 | ☎(017)775-0326 |
| 秋田 | 秋田市外旭川字小谷地3-1 | ☎(018)868-7008 |
| 岩手 | 盛岡市厨川5丁目1-43 | ☎(019)645-6130 |
| 宮城 | 仙台市宮城野区扇町7-4-18 | ☎(022)387-1117 |
| 山形 | 山形市平清水1丁目1-75 | ☎(023)641-8100 |
| 福島 | 郡山市亀田1丁目51-15 | ☎(024)991-9308 |

### 首都圏地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 栃木 | 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 | ☎(028)689-2555 |
| 群馬 | 前橋市箱田町325-1 | ☎(027)254-2075 |
| 茨城 | つくば市筑穂3丁目15-3 | ☎(029)864-8756 |
| 埼玉 | 桶川市赤堀2丁目4-2 | ☎(048)728-8960 |
| 千葉 | 千葉市中央区末広5丁目9-5 | ☎(043)208-6034 |
| 東京 | 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 | ☎(03)5477-9780 |
| 山梨 | 甲府市宝1丁目4-13 | ☎(055)222-5822 |
| 神奈川 | 横浜市港南区日野5丁目3-16 | ☎(045)847-9720 |
| 新潟 | 新潟市東区東明1丁目8-14 | ☎(025)286-0180 |

### 中部地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 石川 | 金沢市横川3丁目20 | ☎(076)280-6608 |
| 富山 | 富山市根塚町1丁目1-4 | ☎(076)424-2549 |
| 福井 | 福井市問屋町2丁目14 | ☎(0776)21-0622 |
| 長野 | 松本市寿北7丁目3-11 | ☎(0263)86-9209 |
| 静岡 | 静岡市葵区千代田7丁目7-5 | ☎(054)287-9000 |
| 愛知 | 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 | ☎(052)819-0225 |
| 岐阜 | 岐阜市中鶉4丁目42 | ☎(058)278-6720 |
| 高山 | 高山市花岡町3丁目82 | ☎(0577)33-0613 |
| 三重 | 津市久居野村町字山神421 | ☎(059)254-5520 |

### 近畿地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 滋賀 | 栗東市霊仙寺1丁目1-48 | ☎(077)582-5021 |
| 京都 | 京都市伏見区竹田中川原町71-4 | ☎(075)646-2123 |
| 大阪 | 大阪市城東区関目2丁目15-5 | ☎(06)6359-6225 |
| 奈良 | 大和郡山市筒井町800番地 | ☎(0743)59-2770 |
| 和歌山 | 和歌山市中島499-1 | ☎(073)475-2984 |
| 兵庫 | 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 | ☎(078)796-3140 |

### 中国地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 鳥取 | 鳥取市安長295-1 | ☎(0857)26-9695 |
| 米子 | 米子市米原4丁目2-33 | ☎(0859)34-2129 |
| 松江 | 松江市平成町182番地14 | ☎(0852)23-1128 |
| 出雲 | 出雲市渡橋町416 | ☎(0853)21-3133 |
| 浜田 | 浜田市下府町327-93 | ☎(0855)22-6629 |
| 岡山 | 岡山市田中138-110 | ☎(086)242-6236 |
| 広島 | 広島市西区南観音1丁目13-5 | ☎(082)295-5011 |
| 山口 | 山口市小郡下郷220-1 | ☎(083)973-2720 |

### 四国地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 香川 | 高松市勅使町152-2 | ☎(087)868-6388 |
| 徳島 | 徳島市沖浜2丁目36 | ☎(088)624-0253 |
| 高知 | 高知市仲田町2-16 | ☎(088)834-3142 |
| 愛媛 | 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 | ☎(089)905-7544 |

### 九州地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 福岡 | 春日市春日公園3丁目48 | ☎(092)593-9036 |
| 佐賀 | 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 | ☎(0952)26-9151 |
| 長崎 | 長崎市東町1919-1 | ☎(095)830-1658 |
| 大分 | 大分市萩原4丁目8-35 | ☎(097)556-3815 |
| 宮崎 | 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 | ☎(0985)63-1213 |
| 熊本 | 熊本市健軍本町12-3 | ☎(096)367-6067 |
| 天草 | 天草市港町18-11 | ☎(0969)22-3125 |
| 鹿児島 | 鹿児島市与次郎1丁目5-33 | ☎(099)250-5657 |
| 大島 | 奄美市名瀬朝仁町11-2 | ☎(0997)53-5101 |

### 沖縄地区

| 地域 | 所在地 | 電話 |
|---|---|---|
| 沖縄 | 浦添市城間4丁目23-11 | ☎(098)877-1207 |

**所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。**

0608

## 〈無料修理規定〉

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、商品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただきお買い上げの販売店にお申しつけください。
   (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、お近くの修理ご相談窓口にご連絡ください。
2. ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にご相談ください。
3. ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、お近くの修理ご相談窓口へご連絡ください。
4. 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
   (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷
   (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   (ホ) 一般家庭用以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷
   (ヘ) 本書のご添付がない場合
   (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   (チ) 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はお客様の負担となります。
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。
6. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7. お近くのご相談窓口は取扱説明書の保証とアフターサービス欄をご参照ください。
   (ご相談窓口一覧表を同梱の場合)
   お近くのご相談窓口は同梱別紙の一覧表をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお近くの修理ご相談窓口にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」をご覧ください。

※ This warranty is valid only in Japan.

Panasonic

持込修理

# オーブントースター保証書

本書はお買い上げの日から下記期間中故障が発生した場合には本書裏面記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票裏面に記載しております。お客様の個人情報に関するお問い合わせは、お買い上げの販売店にご連絡ください。詳細は裏面をご参照ください。

| 品　番 | NT-T40 |
|---|---|
| 保証期間 | お買い上げ日から 本体１年間 |
| ※お買い上げ日 | 年　月　日 |
| ※お客様 | ご住所<br>お名前　様<br>電　話（　）　－ |
| ※販売店 | 住所・店名<br>電話（　）　－ |

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地　電話（0795）42－7000

ご販売店様へ　※印欄は必ず記入してお渡しください。

切取線